



Una cucina magica sulle Dolomiti: l'AlpiNN Food Space & Restaurant sulla vetta di Kronplatz

Un progetto del tristellato Norbert Niederkofler che stupisce per la cura dei piatti, realizzati in una cucina a vista e un panorama senza eguali grazie ad una struttura sospesa nel vuoto a 2.200 metri di altitudine, al confine naturale tra la Val Badia e la Val Pusteria



L'esterno dell'AlpiNN Food Space & Restaurant (Foto © Andrea Mucci).

Inaugurato il 20 dicembre 2018, il ristorante **AlpiNN Food Space & Restaurant** si trova a Marebbe (BZ), accanto al museo della fotografia di montagna **LUMEN** e a pochi metri dal museo di **Reinhold Messner**. Una struttura particolare che permette una visione paradisiaca a 360 gradi dalla vetta più alta del comprensorio del **Plan de Corones** e raggiungibile tramite i quattro impianti di risalita circostanti.

La mano dello chef **Norbert Niederkofler**, patron del [St. Hubertus](#) (di San Cassiano, in provincia di Bolzano) e terza stella Michelin ottenuta nel 2018, c'è, si sente, si vede e si respira in una nuova concezione di ristorazione. Unica la scelta di aprire ad un'altitudine elevata (2200 metri) che porta a diretto contatto con le Dolomiti e con i loro inconfondibili colori e profumi.

Dopo lunghe ricerche e sperimentazioni, è proprio qui che prosegue il progetto "[Cook the Mountain](#)", nato dallo spirito innovativo di **Norbert N. e Paolo Ferretti**, già ideatori dell'iniziativa "**Mo-Food di CARE's – The ethical Chef Days**", rassegna di cucina etica in collaborazione con Audi, rodada da un decennio, con l'obiettivo di ripensare lo sviluppo economico-sociale indagando i rapporti tra produzione e prodotti, territorio e consumi. Anche "**Cook the Mountain**" vede come principi cardini la **sostenibilità dell'ambiente** e di chi lo abita, con l'obiettivo di ridurre gli sprechi e riutilizzare alcuni scarti delle materie prime utilizzate.



Lo spettacolo del tramonto sulle Dolomiti (Foto © Andrea Mucci).

La struttura dell'AlpiNN Food Space & Restaurant

Gli interni dell'AlpiNN Food sono stati pensati e disegnati da **Martino Gamper**, un architetto dallo spirito internazionale che ha selezionato legni e colori leggeri, uniti ad altri arredi moderni ma semplici.

La luce che penetra dalle grandi vetrate che circondano e chiudono il ristorante, rende il pranzo (il ristorante è aperto sino alle **16.30**) più entusiasmante con riflessi e luci naturali durante tutto l'anno. L'ambiente unico della sala è ben insonorizzato: all'ingresso c'è un bello spazio dedicato ai cocktail ed agli aperitivi (immancabili i gin-tonic con toniche di alta quota) che possono essere consumati comodamente sulle poltrone poste all'esterno, ammirando le vette e rilassandosi in mezzo alla natura.

In sala la moglie di Norbert, **Christine Lasta**, classe 1977, ospitale ed elegante che cura una *mise en place* inconfondibile e che rispecchia a pieno la semplicità del contesto naturale, senza lasciare nulla al caso, persino le mele come singoli segnaposto, simbolo identitario di questi luoghi.



La mise en place curata da Christine Lasta (Foto © Andrea Mucci).

In cucina se non si ha la fortuna di incontrare Norbert nelle sue sporadiche apparizioni, si potranno osservare la gesta di **Fabio Curreli**, chef sardo allievo di Marco Perez e già stagista alla Pergola di Roma nonché *chef de partie* all'**Odissey by Heinz Beck** a Montecarlo.

L'esperienza a tavola

Il menù di **AlpiNN Food Space & Restaurant** non prevede percorsi degustazione ma ruota sulla **stagionalità** e sulla **territorialità**. Ogni piatto rappresenta perfettamente le montagne dolomitiche, la fatica dei contadini che le abitano, i singoli allevatori, la qualità dei loro prodotti, le tradizioni tramandate negli anni, la cura e la costanza. Grande attenzione anche alla **riduzione degli scarti alimentari** che possono, a loro volta, diventare ingredienti di ricette creative. Ma il tutto ruota attorno alla semplicità.

Le materie prime, semplici, pure e genuine sono fondamentali per assaporare il vero gusto di una cucina di montagna locale ed al tempo stesso accessibile a tutti. Ogni singolo gesto che porta alla realizzazione di un piatto, dalla terra alla tavola, è stato ripensato per offrire un pasto che sia una vera esperienza ricca di stimoli.

Carta dei vini fortemente territoriale che mette al centro le produzioni dell'Alto Adige e del Trentino, con uno sguardo al Veneto, al Friuli Venezia Giulia, alla Lombardia e alla Valle d'Aosta. Presenti anche alcune ottime proposte francesi, austriache e svizzere con prezzi di ricarico

coerenti.

Gustosi gli aperitivi, dove si spazia da una fonduta di formaggio e polenta piccante ad un manzo affumicato; curati, e colorati gli antipasti, ad esempio **l'insalata di erbe spontanee, mele e noci, formaggio di capra e dressing di lamponi**, una perfetta contrapposizione di sapori, amaro, sapido e dolce, oppure la fonduta in corteccia di betulla, pane e fieno.

Tra i primi, il **risotto all'aglio orsino, acetosella e pane al rosmarino**, un trionfo di consistenze, sapori decisi, ben amalgamati ed equilibrati con la croccantezza in chiusura data dal pane home made al rosmarino, oppure i **fusilli di farro Monograno Felicetti in crema di patate, speck della Val d'Ultimo e tuorlo**.



Entrée di salmerino e mosto cotto | Insalata di erbe spontanee, mele e noci, formaggio di capra e dressing di lamponi (Foto © Andrea Mucci).

Caratteristico nel servizio il **pollo BIO in cocotte e verdure alla cenere**, con cottura perfetta e in cui il sapore territoriale è davvero inequivocabile. Possibile eventualmente scegliere tagli di carne (rigorosamente locale) alla griglia, forniti direttamente dal macellaio **Jakob Baumgartner** di San Lorenzo di Sebato.

In chiusura un delizioso **Kaiserschmarrn caramellato, gelato alla panna acida e composta di mele KIKU** (mela di colore rosso rubino striato, prodotta esclusivamente a Cornaiano in provincia di Bolzano), oppure un dessert dal carrello, a fantasia della cucina e con rotazione settimanale.



Risotto all'aglio orsino acetosella e pane al rosmarino | Pollo BIO in cocotte (Foto © Andrea Mucci).

Non è semplice descrivere le sensazioni che lo chef tristellato con la sua cucina riesce (con umiltà) a trasmettere tramite un progetto avvincente come questo che coniuga la sostenibilità ambientale alla valorizzazione del territorio. Una vera e propria innovazione in un contesto ambientale mozzafiato che riesce a regalare momenti magici in un mix di tradizione e novità.

E come direbbe Norbert Niederkofler, «*Con AlpiNN, "Cook the Mountain" ha trovato casa, in uno spazio che parla di territorio e sostenibilità*» dai mobili al panorama, dalla carta dei vini al menù, un menù alla portata di tutti.

Il ristorante è raggiungibile solo tramite funivia, consigliamo quella di **Kronplatz 2000** che può essere presa nella stazione a valle in località **Riscone, via della Funivia 10, Brunico**

AlpiNN Food Space & Restaurant
Kronplatz, 39030, Marebbe (BZ)

Orario di aperture: dalle 9:30 alle 16:30 – **Funivia:** dalle 8:30 alle 17:00

[Sito web](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#)

Data di creazione

02/12/2019

Autore

andrea-mucci